# côté EXPOSANTS

## • Aménagement extérieur, décoration :

Ets Boromat-Gédimat (63)
Prométal (63)
Dominique Arrault, vannier (63)
Les serres Noirie (42)
Maltrait motoculture (63)
Menuiserie Herman-Greta (63)
Pierco design (01)
Mandarine & compagnie (03)
Makadii, fer forgé (39)
Kiriel Astier-Imbert (63)
Brillard (63)

## • Plantes et végétaux :

Ets Gamm Vert (63)
Campanules & compagnie (43)
Fruits et saveurs oubliées, pommes anciennes (38)
Prestige Amaryllis (69)
Fruits rouges Peltier (63)
Kiwis et bambous (63)
Filifolia, tillandsia (42)
Les serres de Rozet (42)
Tomates anciennes, Quesney (07)
Les Quatre vents (42)
Horticulture Tiron (42)
Plantes aromatiques & condiments Blanchard (63)
Les serres du Forez (63)
Plantes aromatiques & petits fruits, Roche (43)
Plantes aromatiques & médicinales, Gras (63)

## • Produits du jardin et artisanat :

Confitures, plaisirs & gourmandises (42)
Les Ardoises à table (63)
Coutellerie Roger Orfèvre (63)
Fourme d'Ambert (63)
Parfaim de terroir (43)
La ferme aux escargots (42)
Oxalis tisanes et sirops (42)
Poterie du Colombier (63)
Librairie Tout un monde (63)
Huiles essentielles & senteurs (30)
L'atelier de Raymonde (43)
Savonnerie de la Goutte noire (63)
Chapellerie Chartoire (63)

## • Information, sensibilisation :

Ana'chronique (63)
Espaces verts Mairie d'Ambert (63)
Fredon Auvergne (63)
AMAP d'Ambert (63)
Les jardins nature (63)
Sivom de l'arrondissement d'Ambert (63)
Les Jardiniers de France (63)
Ligue de protection des oiseaux (63)
Spirale 43 (43)
Éditions des Monts d'Auvergne (63)
Parc naturel régional Livradois-Forez (63)

Conception Denis Savel STUDIO GRAPHIQUE AMBERT - http://ds.studiographique.free.fr • Impression - Imprimerie CAVANAT - Billom

AMBERT côté jardin 5ème édition

***organisée par le Comité intercommunal d'animations du pays d'Ambert et la ville d'Ambert.***

Avec le soutien du SIVOM d'Ambert, des Ets Boromat-Gédimat, Maltrait Motoculture, Roger Orfèvre, Sédivol, Kiriel Astier-Imbert, Brillard, des Serres du Forez, des Serres de Rozet, du Restaurant "Les Copains", de l'Hôtel des Voyageurs à Vertolaye, de la Ferme aux escargots, de l'Union des commerçants et artisans d'Ambert.

***En partenariat avec :***

AMBERT · CICA Comité InterCommunal d'Animations du Pays d'Ambert · Fromage AOP Fourme d'Ambert · Communauté de Communes du Pays d'Ambert · PUY-DE-DÔME CONSEIL GENERAL · Parc naturel régional Livradois-Forez · Les Toques d'Auvergne · Gamm vert le goût du jardin · Delbard Créateur de nature · CUISINES REFERENCES LES PROFESSIONNELS DE TALENT · MDA AMBERT N°1 DU DISCOUNT ARRIVAGE DIRECT USINE · Carrefour market · AUVERGNE PROVENCE · SPAR · Smurfit Kappa France Dore Emballage

PROGRAMME

# AMBERT côté jardin

## 20 & 21 avril 2013

## du jardin à l'assiette

**Jardin public Chabrier**
**de 10 h à 19 h**

- marché aux plantes et accessoires de jardin, produits du terroir,
- visites de jardins clos,
- ateliers adultes/enfants.

Concours de CuisiNe du jardin à l'assiette

**ENTRÉE GRATUITE**

**INFOS : Office de tourisme du pays d'Ambert 04 73 82 61 90**

## côté ANIMATIONS

- **Marché aux plantes,** accessoires et mobilier de jardin, décoration, produits du terroir... Découvrez Dominique Arrault, vannier, qui a dressé pour vous une table printanière !
  ***Samedi et dimanche de 10 h à 19 h.***

- **Visites de jardins clos**
  - **Un cœur qui bat et nous raconte 400 ans après...**
    *en compagnie de Damien Berthoulat.*
  - **Caprices de saison à préparer dans nos assiettes.**

  ***Samedi à 14 h et 16 h - Dimanche à 10 h et 14 h.***
  ***Public à partir de 12 ans, inscription auprès de l'Office de tourisme du pays d'Ambert.***

- **Samedi : Finale du Concours de cuisiniers amateurs**
  ***10 h :*** remise des paniers garnis aux 8 finalistes.
  ***15 h :*** dressage des assiettes au cœur du jardin, en compagnie de **Thierry Chelle,** et devant le jury composé de **Cyrille Zen, Jean-Marc Pourcher** et **Jean-François Fafournoux,** chefs cuisiniers Toques d'Auvergne.
  ***17 h :*** Remise des prix.

- **Atelier découverte de la vigne, une histoire, un savoir-faire, une passion...** avec le Domaine Sauvat *(Boudes - 63)*, suivi d'une dégustation de vins.
  ***Samedi et dimanche à 11h30.***
  ***Inscription auprès de l'Office de tourisme du pays d'Ambert.***

**Tout le week-end,**
**GRANDE TOMBOLA DE PRINTEMPS !**
**Tentez votre chance pour gagner :**
arbres fruitiers, plantes aromatiques, outils de taille, paniers garnis, pièces en osier, livres de recettes...

## côté ATELIERS

### POUR LES ADULTES

- **Graines germées, faire le plein de vitalité**
  S'offrir le pimpant de croquantes verdures gorgées de vitamines et de minéraux...
  ***Samedi à 14 h.***

- **Festin de sauvages, nouveau regard sur ces herbes dites mauvaises**
  mais comestibles aux vertus insoupçonnées.
  ***Dimanche à 14h30.***

  *Ateliers animés par Elisabeth de La Fontaine, Ana'chronique l'échappée gourmande entre natures et cultures.*

- **Gestion différenciée, mode d'emploi au quotidien**
  Suppression des pesticides, gestion des déchets, sauvegarde de l'environnement... avec Luc Raynaud, responsable des Espaces verts à la commune d'Ambert.
  ***Samedi à 14 h et dimanche à 16 h.***

- **Fruitiers, savoir choisir, planter et entretenir**
  atelier démonstration avec Olivier Chambade, jardinier Gamm Vert et Patrice Diaz de l'association Les Jardiniers de France.
  ***Dimanche à 11 h.***

### POUR LES ENFANTS à partir de 6 ans

- **Atelier "sucré, salé dans mon panier"**
  en compagnie de Thierry Chelle, chef cuisinier. Confection d'un hamburger de légumes et d'un dessert parfumé.
  ***Samedi à 17h30.***

- **Rencontre avec les Gens de la terre et leur ferme pédagogique**
  Chèvre, agneau, lapin, lapereaux, oies, canes... ou l'histoire d'un élevage en famille sur son propre jardin. Allez à la rencontre des animaux tout le week-end, découvrez la fabrication du beurre et la confection de cordes.
  **+ Atelier "Petits chefs" autour de la pomme.**
  ***Samedi et dimanche à 11 h, 14h30, 15h30 et 16h30.***

***Places limitées pour chaque atelier adultes et enfants, s'inscrire auprès de l'Office de tourisme du pays d'Ambert.***

## côté PRATIQUE

**"Pique-nique & compagnie"**
sur un air de guinguette avec **Coin de rue** et son orgue de barbarie, dégustez jambon braisé ou cuisse de bœuf, cuits à la broche sur feu de bois.
***Réservation à l'Office de tourisme jusqu'au 15 avril, et sur place samedi et dimanche à partir de 11 h.***